



ENTRADAS

CEVICHE OLEGARIO Camarones ecuatorianos salteados, pulpo, cubos de palta, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde y salsa mare.	\$14.900
CEVICHE ZAPALLAR Salmón fresco, cebolla morada, pimentón rojo, apio, ají verde, jengibre y salsa acevichada.	\$14.900
CARPACCIO SALMÓN AHUMADO Con queso parmesano, alcaparras fritas, juliana de pimiento rojo, salsa de jengibre thai semi picante y tostones de la casa.	\$14.000
CARPACCIO ZUCCHINI Con queso de cabra, champiñón, alcaparra frita, aceituna negra, pimiento rojo suave y limoneta de cilantro.	\$7.200
BRUSQUETAS CON RATATOUILLE Receta peperonata de berenjenas asadas, pimentones confitados, tomate y cebollitas salteadas, con tapas de pan baguette (2 unidades).	\$7.500
MACHAS A LA PARMESANA En concha, al horno con mantequilla, vino blanco, queso parmesano, crema y salsa bisque de camarón (10 unidades).	\$15.000
MIX EMPANADAS Camarón queso, champiñón queso y napolitana (6 unidades).	\$7.500



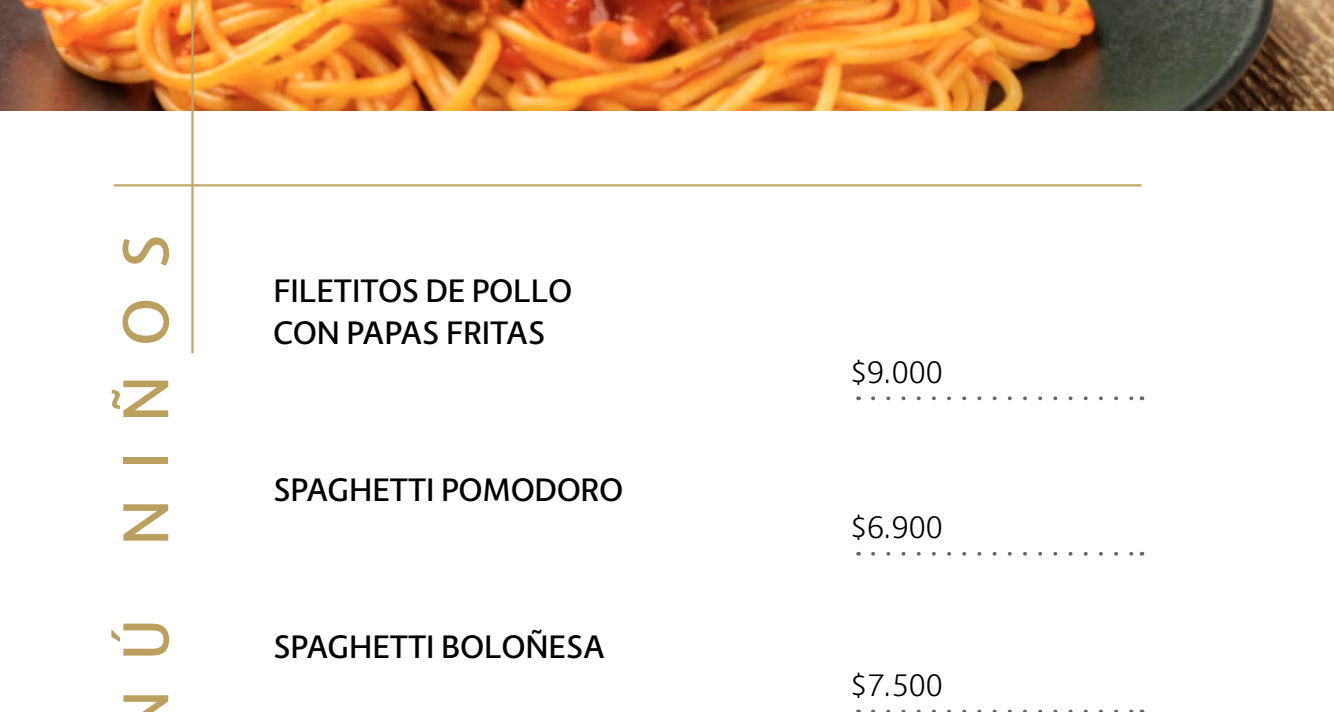
SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE ZAPALLO Y MIEL Sopa cremosa de zapallo camote maduro, endulzado con miel y especiado con jengibre, curry y semillas de zapallo tostadas.	\$6.500
MIX DE HOJAS VERDES & POLLO Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry, queso de cabra y semillas de zapallo, con filetes de pollo grillado, aderezo de mostaza y miel.	\$8.500
MIX DE HOJAS VERDES & CAMARONES Lechuga hidropónica, rúcula, aceitunas verdes, tomates cherry y camarones ecuatorianos, con aderezo de limoneta con cilantro.	\$10.500
MIX DE HOJAS VERDES & SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado acompañado con lechuga hidropónica, palta, cebolla morada y cranberries, con aderezo de maracuyá.	\$12.500



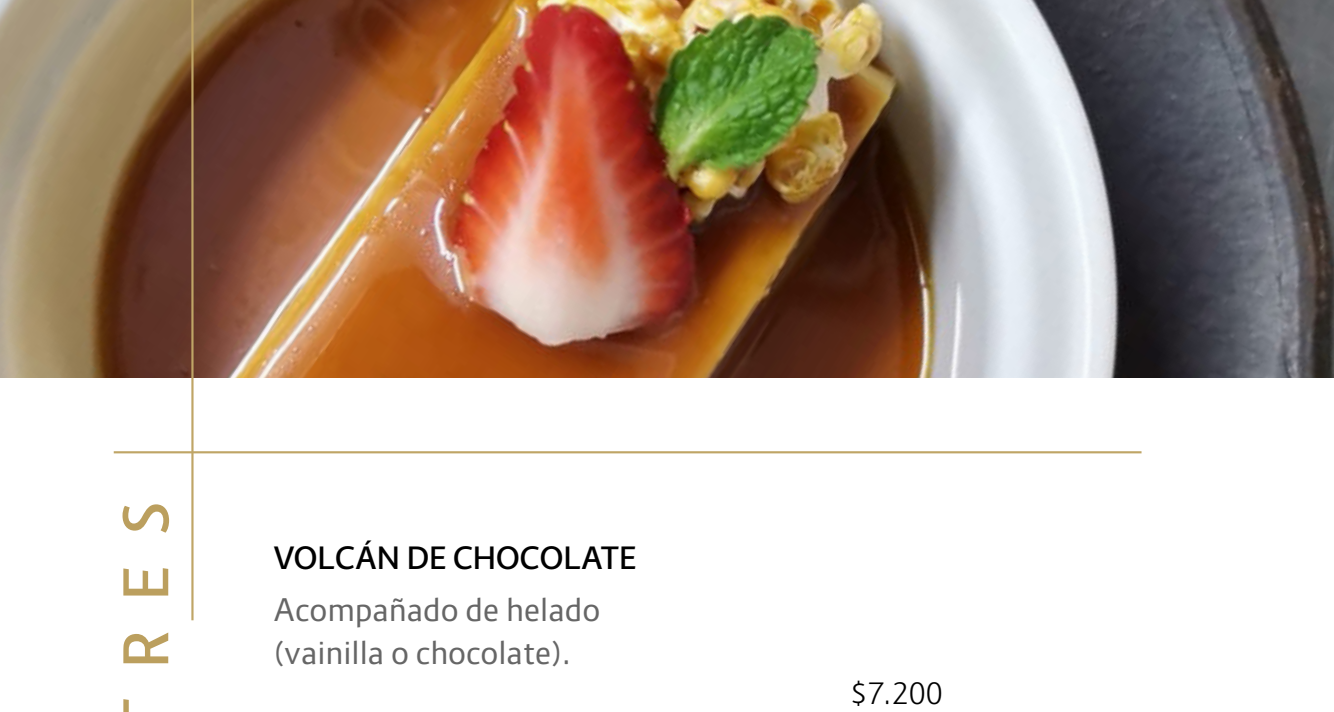
PLATO PRINCIPAL

ÑOQUIS TRADICIONALES La clásica receta italiana de ñoquis caseros de papa, acompañados de salsa putanesca en base a tomate, alcaparras, anchoas, aceitunas, ajo y ají.	\$8.500
ÑOQUIS PESTO Deliciosos ñoquis de papa acompañados de pesto de albahaca fresca.	\$8.500
CARNE MECHADA Deliciosa carne desmechada en su jugo acompañada de un cremoso estofado de mote con dátiles.	\$14.900
LOMO DE RES Acompañado con papas rústicas de la zona, champiñones y salsa de vino tinto.	\$15.500
ATÚN DE LA ISLA DE PASCUA A la plancha, acompañado con quinoto con champiñones y vegetales a la mantequilla.	\$16.500
RATATOUILLE CON ARROZ BASMATI La clásica receta provenzal de berenjenas, pimentones y zapallos italianos salteados en aceite de oliva y salsa de tomate, todo fundido en un exquisito arroz basmati.	\$8.900
SALMÓN CON GRATÍN DE PAPAS Salmón a la plancha con vegetales salteados en mantequilla y papas cortadas en finas rodajas y cocidas lentamente en una reducción de crema, cebollín y queso parmesano.	\$15.000
FILETE DE RES Sabroso filete acompañado de papas rústicas.	\$17.000



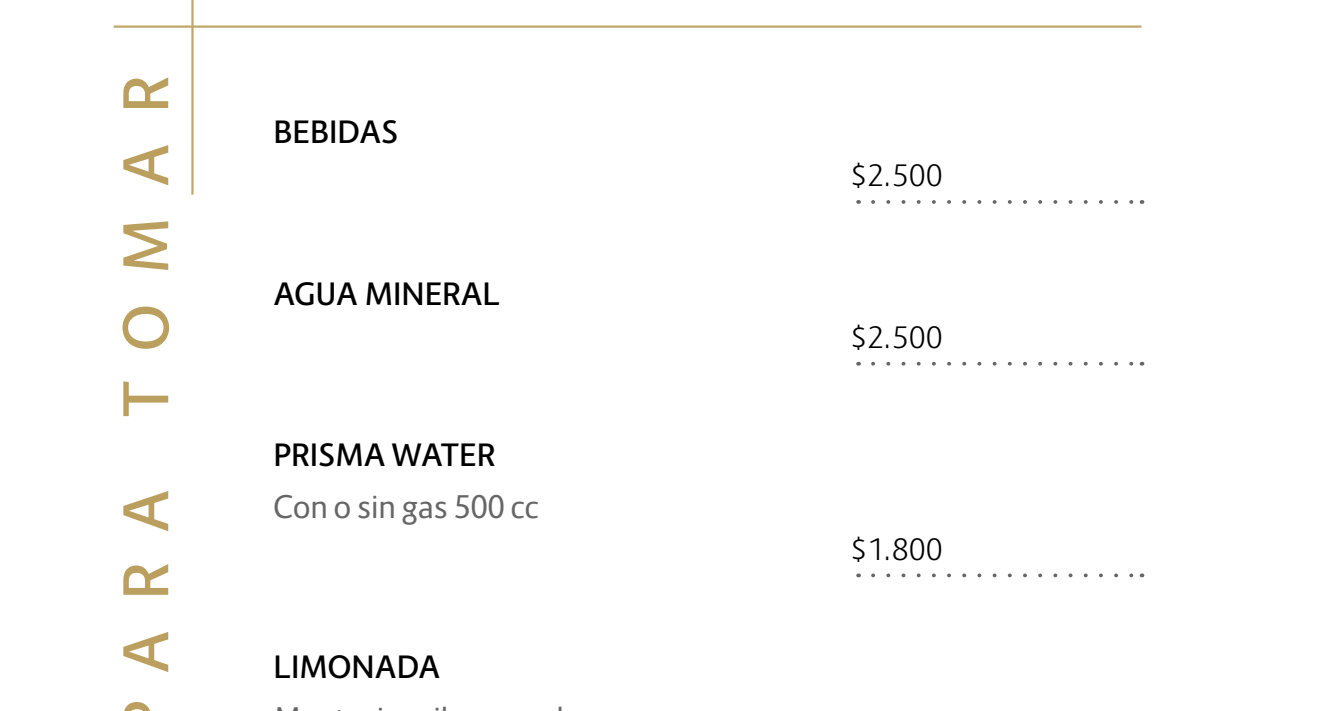
MENÚ NIÑOS

FILETITOS DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$9.000
SPAGHETTI POMODORO	\$6.900
SPAGHETTI BOLOÑESA	\$7.500
SPAGHETTI ALFREDO	\$7.500



POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE Acompañado de helado (vainilla o chocolate).	\$7.200
CREME BRULÉE Clásico postre francés cremoso con caramelo crocante en la superficie.	\$6.500
LECHE ASADA Receta de la abuela.	\$6.000
COPA DE HELADO ARTESANAL Sabores a elección (vainilla, chocolate).	\$5.000
FRUTA DE LA ESTACIÓN Mix de frutas frescas de temporada.	\$5.500



PARA TOMAR

BEBIDAS	\$2.500
AGUA MINERAL	\$2.500
PRISMA WATER Con o sin gas 500 cc	\$1.800
LIMONADA Menta, jengibre o ambas. Endulzante, azúcar o natural.	\$3.200
JUGO DE PULPA NATURAL Sugerencia del día.	\$3.200